47e Année. — N° 30. 27 Juillet 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — A la recherche d'une solution du problème franco-algérien ; — Rectification d'une erreur relative au calcul de la pénalisation des grosses productions ; — Mildiou et réquisition ; — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne..... 77
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de Juin 1930)..... 81
Dr Fonzes-Diacon. — Evolution de la tourne dans les cuves en ciment..... 83
G. Héron. — Une critique du projet gouvernemental..... 85
X. — Préparation du matériel vinaire..... 88
Pierre Larue. — En Basse-Bourgogne..... 93
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Ecole de viticulture et d'Agriculture de Beaune (Côte-d'Or). — Ecole d'agriculture et d'horticulture de Hyères..... 94
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

A la recherche d'une solution du problème franco-algérien

Il est difficile de traiter la question des vins d'Algérie, sans se heurter à des polémiques qui ne sont pas toujours pacifiques, et sans risquer de récolter plus de horions que de fleurs.

Je me risque cependant à le faire, parce que mes lecteurs savent bien que je n'ai d'autre intérêt que le leur. Nous cherchons tous une solution équitable du problème franco-algérien ; j'apporte simplement une modeste contribution à cette étude.

Et d'abord, je vais poser une question qui, à première vue, scandalisera peut-être nos amis du Midi ; mais je la pose parce que je la crois essentielle ; il importe de savoir où l'on va.

En supposant que le Parlement soit disposé à voter le contingentement réclamé par la C. G. V. et les Comités viticoles méridionaux — ce qui est d'ailleurs tout à fait improbable — cette solution serait-elle aussi favorable au *Midi* qu'on le souhaite et qu'on le proclame ?

Moi, je n'en suis pas du tout convaincu, et voici pourquoi :

Je tiens pour certain que ni la Bourgogne, ni la Champagne, ni le Beaujolais, ni la vallée de la Loire, ni le Bordelais..... ni, plus généralement, toutes les régions à vignobles délimités, ne se laisseraient contingenter.

Seuls, les quelques départements gros producteurs du Midi partageraient, avec l'Algérie, cette nouvelle charge qui, ne portant dès lors, en ce qui concerne la métropole, que sur 50 pour 100 environ de la production, n'apporterait au Midi qu'une déception de plus. Car, dans le cas d'une production analogue à celle de 1929, on serait amené, pour obtenir un résultat sérieux, à bloquer 25 ou 30 pour 100, sinon plus encore, de la récolte méridionale.

Ce serait une réédition, très aggravée, de la question du *sucrage*.

Pour ma part, j'estime que l'on pourrait envisager une autre solution, — dont je ne suis pas l'auteur, et qui ne donnerait peut-être complète satisfaction ni aux algériens ni aux métropolitains, mais qui semble à tout le moins *logique* — et puis peut-être la seule qui puisse réunir une majorité au Parlement.

Cette solution, c'est simplement l'assimilation complète des départements algériens à ceux de la métropole.

La principale raison invoquée par les viticulteurs du continent pour réclamer le contingentement est la suivante :

« *Nos charges de toute nature sont infiniment supérieures à celles que supportent les algériens, ce qui nous rend la lutte impossible* ».

A cela, les algériens répondent :

« *Vous faites erreur ; nos charges sont au moins aussi élevées que les vôtres* ».

Nous pouvons donc dire aux Algériens :

« Si vos charges sont au moins égales à celles des viticulteurs métropolitains, qu'avez vous à perdre en acceptant l'assimilation ? »

Le premier auteur de cette proposition est un algérien, ainsi que je le notais dans la chronique du *Progrès* du 23 juin 1929, que je reproduis ci-dessous :

Parmi les solutions envisagées, notre attention a été retenue, il y a quelques semaines, par une proposition publiée par un grand propriétaire de l'Oranie :

« A l'occasion de la célébration du centenaire de l'Algérie, — écrivait-il —, « demandons que les trois départements algériens soient complètement « assimilés aux autres départements français. Nous aurons alors les mêmes « charges, nous paierons les mêmes impôts que nos confrères de la Métro- « pole ; et ainsi disparaîtra le principal argument que l'on nous oppose, « d'être beaucoup moins imposés et de nous trouver dans une situation « privilégiée. »

Nous ignorons quel accueil a reçu cette suggestion parmi les groupements viticoles d'Algérie, mais nous la retrouvons dans un communiqué que nous a adressé la C. G. V., et que les journaux politiques de notre région viennent de publier.

« Ce que nous réclamons, — lit-on dans ce communiqué —, c'est l'abolition des privilèges algériens ; ou bien, *assimilation complète au point de vue politique, administratif et financier* ; — ou bien, si cette assimilation n'est pas réalisable, mesures douanières compensatrices des privilèges accordés aux producteurs algériens. »

N'y aurait-il pas là l'ébauche d'une entente si désirable ?

Dans sa réunion du 25 mai dernier, le Conseil de la C. G. V. a repris cette suggestion — mais en y ajoutant une condition (électorat et éligibilité de tous les indigènes) qui la ferait repousser par le Parlement même si les viticulteurs algériens l'acceptaient — et qu'il faut laisser de côté, car elle n'a pas de rapport direct avec la question viticole. Il est évident qu'il y a quelques obstacles à la réalisation de ce programme :

1° Il entraînerait la suppression du Gouverneur général de l'Algérie. Les journaux parisiens nous ont bien dit que M. Bordes résilierait ses fonctions après les fêtes du centenaire. Mais les mêmes journaux nous ont appris qu'il y avait à Paris... et à Toulouse, de hauts personnages très influents qui ont déjà jeté un regard de convoitise vers cette vice-royauté dorée sur tranches.

2° Il entraînerait également la suppression des délégués financiers, qui exercent des fonctions très honorifiques. Mais ces délégués, pour la plupart de haute valeur morale consentiraient sans doute à suivre l'exemple des ancêtres de 1789 et à sacrifier, dans une nouvelle nuit du 4 août, leurs prérogatives sur l'autel de la commune patrie !

3° La plus grandes résistance viendrait peut-être du haut commerce, concentré en des mains puissantes...

Mais, encore une fois, et pour conclure, si, d'après leurs propres calculs, les viticulteurs algériens n'auraient rien à perdre du fait de leur rattachement à la Métropole, je ne comprendrais pas pourquoi ils n'accepteraient pas cette solution.

Et puis, lorsque métropolitains et algériens seraient tous « logés à la même enseigne » ne s'entendraient-ils pas beaucoup plus facilement pour envisager, d'un commun accord, les meilleures mesures à prendre pour assurer la prospérité de la viticulture ?

Rectification d'une erreur relative au calcul de la pénalisation des grosses productions

M. Barthe et M. Carcassonne m'ont adressé une note rectificative au sujet du calcul établi par M. Marty dans le *Progrès* du 13 juillet, calcul que j'avais contresigné faute d'avoir suffisamment médité le texte de l'article premier du projet du gouvernement sur les vins (1).

(1) *Progrès* du 15 juin 1930, page 564.

La rédaction n'en était pas très claire, et nous sommes en nombreuse compagnie, M. Marty et moi, pour nous être trompés.

Il faut lire : on devra payer (1) :

Pour la tranche comprise entre 80 et 100 hectos.	5	fr. par hecto
Pour la tranche comprise entre 101 et 150 hectos.	10	—
Pour la tranche comprise entre 151 et 200 hectos.	20	—
Pour la tranche comprise entre 201 et 250 hectos.	40	—
Pour les quantités dépassant 250 hectos.....	80	—

Sur ces bases, M. Marty, s'il récolte 200 hectos à l'hectare, n'aura à payer que 1.600 francs par hectare, soit, pour ses 6 hectares, 9.600 francs.

La Commission des boissons de la Chambre a apporté quelques modifications aux chiffres du Gouvernement, mais en laissant subsister des inégalités choquantes.

Ainsi, tel petit propriétaire ne possédant que *un* hectare de vigne, mais récoltant sur cette surface 125, 150 ou 200 hectolitres, devra payer une amende, tandis que tel ou tel de ses voisins, produisant 5.000 hectos sur 50 hectares, sera exempt de toute taxe.

Je persiste à penser que ce système rétrograde et inéquitable ne résistera pas aux discussions parlementaires.

Mildiou et Réquisition

Dans sa dernière réunion, la Société départementale de l'Hérault a émis le vœu suivant :

« La Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, émue des ravages considérables occasionnés par la gelée et le mildiou dans le vignoble méridional et dans le département de l'Hérault en particulier.

« Considérant qu'un très grand nombre de viticulteurs soumis à la loi auront peu ou pas de récolte en 1930, que la récolte de 1930 sera dans son ensemble fortement déficitaire, que s'il est juste et légitime dans l'intérêt des producteurs de combattre les prix de misère, il serait excessif, à l'encontre de l'intérêt du consommateur, de pousser le cours des vins à des limites extrêmes.

« Par ces motifs :

« La Société départementale demande que le Gouvernement suspende l'application de la loi sur la distillation obligatoire dans les départements atteints par le midiou et dans lesquels la récolte de 1930 sera inférieure à celle de 1929, et ce, conformément à l'art. 6 du décret stipulant que l'Administration peut renoncer à imposer des livraisons à certains récoltants gravement sinistrés en tant que viticulteurs.

« Qu'en ce cas, puisque l'Etat a fixé à 1200 francs le prix de revente des alcools de vins rectifiés payés aux viticulteurs 750 francs, réalisant ainsi un bénéfice de 450 francs par hectolitre, les alcools déjà fournis et livrés par les assujettis soient majorés de trois cents francs par hectolitre ».

Ce vœu est approuvé à l'unanimité des membres présents.

---

(1) Chiffres du projet du Gouvernement, que la Commission des boissons de la Chambre a légèrement modifiés.

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 13 juillet nous a donné les chiffres du mouvement des vins en juin, avec le rappel des mois antérieurs de la campagne (qui commence au 1er octobre 1929).

Les sorties de la propriété se sont élevées à 3.409.719 hectos, contre 2.810.843 en juin 1929.

Pour les neuf premiers mois de la campagne en cours et des précédentes, on note :

Sorties de la propriété	octobre 1923-juin 1924...	36.063.444	hectolitres
— —	octobre 1925-juin 1926...	37.447.936	—
— —	octobre 1926-juin 1927...	28.051.121	—
— —	octobre 1927-juin 1928...	29.556.355	—
— —	octobre 1928-juin 1929...	30.608.123	—
— —	octobre 1929-juin 1930...	32.909.062	—

Pour l'Algérie, les sorties se totalisent à 9.381.765 hectolitres, contre 10.200.458 à fin juin 1929.

La consommation taxée s'est élevée, en juin, à 4.060.121 hectolitres, contre 3.977.412 en juin 1929.

Pour l'ensemble des 9 mois écoulés, les chiffres sont les suivants :

Consommation taxée	octob. 1924-juin 1925....	36.755.876	hectol.
— —	octob. 1925-juin 1926....	40.173.541	—
— —	octob. 1926-juin 1927....	35.017.434	—
— —	octob. 1927-juin 1928....	32.721.339	—
— —	octob. 1928-juin 1929....	34.090.450	—
— —	octob. 1929-juin 1930....	36.475.397	—

L'amélioration, par rapport aux trois années précédentes, n'est pas négligeable, mais insuffisante encore, car nous aurons peine à arriver au chiffre de 50 millions, minimum nécessaire pour l'écoulement d'une récolte abondante. L'Association pour la propagande du vin nous y aidera !

Le stock commercial s'est légèrement réduit.

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
— — —	janvier 1919.....	6.150.533	—
— — —	août 1928.....	9.318.762	—
— — —	janvier 1929.....	10.972.262	—
— — —	juillet 1929.....	10.930.612	—
— — —	septembre 1929....	11.004.698	—
— — —	janvier 1930.....	12.116.812	—
— — —	avril 1930.....	12.264.533	—
— — —	mai 1930.....	12.242.387	—
— — —	à fin juin 1930.....	**12.113.499**	—

— Le mildiou étendant chaque jour ses dégâts, il semble que les prix ne pourront que continuer à s'améliorer.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1929-1930 (Mois de Juin)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	8.244	101.557	25.073	242.349	60 731
2	Aisne	»	26.805	28.219	245.749	77.207
3	Allier	2.453	35.289	50.954	441.324	62.496
4	Alpes (Basses-)	598	6.446	5.116	40.336	6.950
5	Alpes (Hautes-)	664	6.786	8.092	70.478	9.788
6	Alpes-Maritimes	9 8	10.343	42.895	427.765	53.689
7	Ardèche	39.354	344.434	23.412	214.711	38.342
8	Ardennes	»	«	14.747	129.153	36.090
9	Ariège	1.380	17 683	11.926	96.767	10.480
10	Aube	1.264	58.344	36.191	345 111	64 342
11	Aude	541.432	3.986.186	49.947	455.309	148 208
12	Aveyron	4.592	43.267	32.786	299.519	26.557
13	Bouches-du-Rhône	92.780	786.734	86.799	797.354	1 4.142
14	Calvados	»	»	10.459	99.097	45.784
15	Cantal	12	412	22 853	213.452	20.565
16	Charente	15.943	650.232	28.083	229.466	36.639
17	Charente-Inférieure	37.730	725.679	34.571	279.675	67 972
18	Cher	4 187	47.357	33.158	289.234	47.291
19	Corrèze	1.284	10.465	21.648	193.400	28.203
21	Côte-d'Or	9.814	178.763	50.878	441.563	493.725
22	Côtes-du-Nord	»	»	14.150	114 923	41.359
23	Creuse	»	«	26.932	236.177	34.993
24	Dordogne	47.739	410 369	31.894	287.385	44.737
25	Doubs	46	548	41.523	381.651	73.565
26	Drôme	10.422	116.894	13.375	120.480	34.482
27	Eure	»	20	8.451	88.327	25.673
28	Eure-et-Loir	51	393	19.464	165.649	52.363
29	Finistère	»	»	49.269	436.965	90.240
30	Gard	359.500	3.332.986	64 345	547.543	87 386
31	Garonne (Haute-)	33.546	264.922	46.500	396.517	48 631
32	Gers	57.965	525.003	14.492	108 096	35.360
33	Gironde	200.912	2.423.558	146.948	1.314.404	1.312.758
34	Hérault	952.680	7.816.456	78.836	737.647	478.215
35	Ille-et-Vilaine	»	»	14.492	117.331	37.387
36	Indre	6 094	90.354	20.0 8	173.436	30 201
37	Indre-et-Loire	36 7 0	662.783	40.186	360.399	125.682
38	Isère	16.096	161.865	52.102	473.887	72.125
39	Jura	4 993	41.779	29.454	234.640	55.643
40	Landes	14.805	114 732	25.734	203.383	22 743
41	Loir-et-Cher	46.410	771.947	26.057	237.647	59.923
42	Loire	7.105	102.800	104.848	946.128	158.687
43	Loire (Haute-)	439	3.662	34.806	349.329	52.934
44	Loire-Inférieure	33.478	524.854	76 574	740.444	106.323
45	Loiret	13 394	142.219	38.926	355.020	87.822
46	Lot	6.508	50.207	12.034	111.674	7.068
47	Lot-et-Garonne	42.247	394 401	27.377	228.428	25.071
48	Lozère	349	3.426	7 782	67.482	9.218
49	Maine-et-Loire	30.480	356.622	43 898	453.692	179.219
50	Manche	»	»	4 634	39.421	22.536
51	Marne	1.722	353.963	97.999	834.738	1 394.984
52	Marne (Haute-)	310	5.146	25 993	231.265	49 657
53	Mayenne	10	160	3.875	33.395	17.424
54	Meurthe-et-Moselle	234	5.495	69 528	642.548	153.482
55	Meuse	126	3.207	31.236	272.093	46.956
56	Morbihan	34	1.002	12 645	110.242	44.232
57	Moselle	468	8 216	23 035	205.584	74.087

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	3.438	54.110	33.646	304.807	62.534
59	Nord	»	»	73.902	673.273	294 093
60	Oise	»	»	23.495	216.921	54.068
61	Orne	»	»	4.798	39 884	15.470
62	Pas-de-Calais	»	»	36.788	308.957	109.142
63	Puy-de-Dôme	2.263	28.436	62.242	552.085	90.450
64	Pyrénées (Basses-)	6.542	59.545	47.625	394.467	56.513
65	Pyrénées (Hautes-)	1.549	13.666	17.774	137 960	20 268
66	Pyrénées-Orientales	226.246	2.462.101	49.024	430 788	141.481
67	Rhin (Bas)	4.655	105.639	18.656	209.567	86.838
68	Rhin (Haut)	8.392	249.227	38.331	368.760	108.946
69	Rhône	29.340	396.037	151 590	1.456.052	382.424
70	Saône (Haute-)	51	944	38.062	349.820	68.138
71	Saône-et-Loire	28.056	403.213	62.335	5.0.058	186 835
72	Sarthe	1.640	14.844	8.332	96.439	28.668
73	Savoie	9.839	106.625	26.043	224.803	40 848
74	Savoie (Haute-)	1.262	34.264	19.350	176.746	42.844
75	Direction de la Seine	«	»	562.918	5.057.335	1.778.102
	Direction des droits d'entrée	»	»	272.067	2.413.779	876.189
76	Seine-Inférieure	»	»	78.149	700.962	240 476
77	Seine-et-Marne	51	520	48.959	395.409	100.145
78	Seine-et-Oise	30	454	94.024	770.544	194.655
79	Sèvre (Deux-)	3.990	43.776	23.069	198.580	31.008
80	Somme	«	»	22.364	185.071	42.144
81	Tarn	39.484	462.942	34.278	295 300	42 614
82	Tarn-et-Garonne	18.845	155.922	42.129	97.043	7.501
83	Var	141.915	1.438.771	53.589	483.774	70.949
84	Vaucluse	67.209	634 866	45.477	436.649	56.147
85	Vendée	21.057	195.411	18.638	158.830	26.736
86	Vienne	15.494	180.248	19.027	152 853	45.088
87	Vienne (Haute-)	23	629	42.737	394 876	71.623
88	Vosges	21	446	48.691	435.829	120.495
89	Yonne	5.062	99.046	25.929	230.284	65.191
	Total pour la France	3.409.719	32.909.062	4.060.421	36.475.397	12.143.490
	Algérie					
	Alger	488.477	4.044.606	35.596	278 011	228.078
	Constantine	404.340	837.414	17.335	138.886	31.262
	Oran	388.780	4.529.745	31.479	252.744	552.105
	Total pour l'Algérie	981.567	9.381.765	84.410	669.641	821.445

EVOLUTION DE LA TOURNE DANS LES CUVES

EN CIMENT

Dans un article intitulé : « Soignons nos vins », signé par un des plus réputés Œnologue de la région méridionale, on peut lire : « C'est en effet *dans le fond* des récipients vinaires que vivent le plus souvent des microbes filiformes qui causent la pousse ou la tourne. »

Pasteur avait le premier signalé la présence constante dans les lies des ferments de la tourne, microbes des plus dangereux pour la conservation des vins, dont la présence dans le *fond des foudres* justifie pleinement l'usage

consacré des soutirages séparant, à époques déterminées, le vin limpide et sain de ses lies si dangereuses.

Et il était admis jusqu'ici que les choses devaient toujours se passer ainsi quelle que soit *la nature des récipients vinaires*.

Or, en juillet 1926 (1), je communiquais à l'Académie d'Agriculture une note où je signalais qu'un vin contenu dans une cuve présentait dans sa partie supérieure, tous les caractères organoleptiques et tous les caractères chimiques des vins tournés, alors que l'échantillon prélevé à 0 m. 80 était parfaitement normal.

J'attribuais, à cette époque, l'évolution de la tourne du haut au bas de la cuve, contrairement aux données admises à ce jour, à ce que le vin avait attaqué le revêtement de la cuve plus fortement à sa partie supérieure, moins protégée par le revêtement de tartre, et son acidité tartrique diminuant en ce point, les ferments de la tourne y avaient proliférés fortement, donnant au vin surnageant les *apparences d'un vin mouillé*.

Mais j'ai pu, cette année encore, au moment des chaleurs de juin, examiner le vin renfermé dans cette même cuve, dont la construction remonte à une trentaine d'années et dont la paroi doit, par suite, être revêtue d'une couche protectrice de tartrate de chaux.

Trois échantillons ont été prélevés à différentes hauteurs dans cette cuve parfaitement pleine depuis plusieurs mois. L'échantillon de surface était très brillant, alors que les deux échantillons du milieu et du fond étaient peu limpides et présentaient, en lumière vive, les stries ondoyantes de la tourne.

A première vue, la maladie paraissait donc évoluer normalement de la partie inférieure de la cuve renfermant les lies d'où s'étaient réveillés les ferments de la tourne, vers la partie supérieure encore non atteinte et très limpide.

A l'analyse, les choses se sont révélées toutes différentes ; alors que le haut était le plus altéré, le milieu et le bas étaient bien moins atteints ; l'acidité volatile y étant moins élevée et l'acide tartrique, plus faiblement détruit par la tourne, y existant en quantité plus grande. Et si le vin se montrait beaucoup plus brillant à la partie supérieure qu'à la partie inférieure, c'est parce que les ferments de la tourne obéissant aux lois de la pesanteur tombaient vers le bas de la cuve.

Voici donc une nouvelle observation qui me permet de penser que, dans les cuves en ciment, *la tourne*, contrairement à ce qui se passe dans les foudres, *évolue de haut en bas*.

ANALYSE

	Haut	Bas
	—	—
Degré alcoolique	9°8	9°8
Extrait	18,26	19,85
Acidité totale	3,82	4,31
Acidité volatile	0,92	0,86
Acide tartrique	2,21	3,25
Potasse totale	1,76	1,74
Indice Fonzes-Diacon	0,46	0,68

Il me paraît qu'une explication peut être donnée de l'inversion de ce phénomène biologique ; les cuves en ciment ont des parois latérales de grande

(1) *Annales des Falsifications* : L'Indice de Tartre dans les vins anormaux, 1926.

épaisseur, par suite, très mauvaises conductrices de la chaleur, alors que la paroi supérieure, n'ayant pas à résister à une forte poussée, est bien moins épaisse ; il s'ensuit que la température extérieure s'élevant au printemps, la chaleur se transmet au vin par la surface ; l'élévation de température favorise alors le développement de la tourne, dont les filaments endormis par le froid se trouvent dans toutes les anfractuosités des parois, et cette maladie se propage dans le vin de haut en bas, au fur et à mesure que l'élévation de température gagne les parties inférieures.

Les cuves qui, trop jeunes, favorisent le développement de la tourne en saturant partiellement l'acide tartrique du vin par leur chaux, ne perdent donc pas ce grave défaut en vieillissant et leur entretien doit toujours les tenir aussi exemptes que possible des ferments de la tourne.

Dr Fonzes-Diacon.

UNE CRITIQUE DU PROJET GOUVERNEMENTAL

Mon cher Monsieur Degrully

J'ai lu avec un bien vif intérêt votre critique du projet gouvernemental sur les vins, dans le *Progrès Agricole* du 15 juin. Sans doute, un grand nombre de viticulteurs partageront votre manière de voir et, comme moi, regretteront que le Gouvernement, qui écoute les doléances de commissions nommées pour défendre les viticulteurs, mais qui paraissent manquer de sang froid et s'égarer dans les voies dangereuses, ne prenne aucune décision simple et efficace de nature à sauver la viticulture.

Je suis, vous le savez, un bien vieux praticien. Mais voilà que, sur la fin de ma carrière, je vois démolir tous les échafaudages que nous avions à grand peine élevés. Je vois jeter à tous les vents les progrès que nous avons voulu essayer de faire faire à l'Agriculture.

Depuis quarante ans, je suis à la tête de Syndicats et d'Associations agricoles. Combien de conférences n'avons-nous pas fait dans le but d'amener nos braves viticulteurs à entrer dans la voie du progrès.

Le paysan est un routinier, un égoïste, un cachottier même, disions-nous, qui ne veut faire profiter personne de ses découvertes ou qui reste sceptique devant les améliorations de culture proposées. Et c'est ainsi que nous sommes allés dans les campagnes évangéliser nos cultivateurs et leur dire ce qu'ils devraient faire pour intensifier leur production et voir ainsi leur revenu devenir proportionné à leur travail.

Et vous, mon cher M. Degrully, n'avez-vous pas suivi le même but ? Combien d'Agriculteurs et de Viticulteurs n'avez-vous pas encouragés en les instruisant ? Combien d'ingénieurs agricoles n'avez vous pas formés qui ont reçu la mission d'instruire les ignorants et de perfectionner les méthodes de culture ? Et c'est sous l'heureuse influence de cette élite que nous avons vu l'Agriculture Française prendre un bel esssor, si bien que j'avais pensé un instants qu'elle pourrait faire l'admiration de nos voisins et peut-être même exciter leur envie.

Hélas ! il n'en est rien. Peu s'en faut que ne soit condamné à la prison tout agriculteur qui, ayant suivi les conseils de maîtres éminents, aura, par là-même, réussi à intensifier sa production ; car il fera partie de ceux qui auront contribué à encombrer le marché de produits que le consommateur

ne pourra absorber. Et c'est ainsi que nous voyons, en plein vingtième siècle, un Gouvernement oser dire et soutenir, se faisant l'écho de commissions parlementaires et extra-parlementaires, que tout viticulteur qui se permettra d'obtenir une récolte dépassant 50 hectolitre à l'hectare pour un ensemble supérieur à 500 hectos, paiera un impôt considérable sous la forme d'une réquisition d'une partie de sa récolte.

Ah ! Messieurs les grands propriétaires terriens, vous n'avez qu'à abandonner vos terres, si vous avez la moindre notion du progrès en Agriculture et si vous avez coutume d'appliquer des méthodes de progrès dans vos exploitations.

Sans doute, dans ma longue carrière de viticulteur, j'ai vu des vignobles ne pouvant donner plus de vingt hectolitres à l'hectare, encore que ce vin n'était pas toujours très bon, car le viticulteur qui cultive mal est souvent un œnologue bien ignorant.

Les vignes qui donnaient de si piètres récoltes étaient grossièrement labourées, fortement déchaussées, ce qui empêchait toute racine superficielle de se développer. Le deuxième et dernier labour se faisait le plus tard possible, parce que par là-même on était sûr que l'herbe n'aurait pas le temps de repousser ; et la vigne souffrait ainsi très souvent d'une extrême sécheresse, ce qui contribuait à réduire la production.

La taille augmentait encore le déficit de récolte. Point n'était besoin de savoir tailler, disait-on ; il suffisait d'avoir du goût ; le vigneron devait former un gobelet de forme bien ronde et c'était tout.

Sans doute, le laboureur se chargeait de déséquilibrer la souche, en brisant quelques bras qui s'opposaient au passage rectiligne de sa charrue qui les accrochait. Le tailleur de vigne qui, je le répète, devait faire tout avec goût, mais non avec science, mutilait en général la souche, en voulant nettoyer les plaies de taille. Aussi les vieux bois étaient-ils bientôt noueux et cariés, ce qui empêchait la sève de circuler et c'est ainsi que les bois de taille se rabougrissaient tous les ans davantage.

Ne croyez-vous pas, Messieurs nos défenseurs auprès du Gouvernement, que ces vieux errements seraient aujourd'hui recommandables? Sûrement s'ils étaient scrupuleusement remis en pratique, nous manquerions de vin au lieu de surproduire.

A quelle amende va-t-on condamner les savants qui ont découvert que les sels de cuivre pouvaient nous préserver du mildew et le soufre de l'oïdium? La prison sera-t-elle suffisante pour punir les créateurs d'hybrides capables de donner du bon vin et de résister aux atteintes du mildew, de l'oïdium et de la cochylis ? Pour le moment, la Commission interministérielle, dans sa magnanimité, ne s'est prononcée que pour l'exclusion pure et simple des hybrides des nouvelles replantations.

Et dire qu'il n'est pas venu à l'exprit de nos Défenseurs de la Commission d'interdire également l'encépagement en Aramon de certaines plaines ou contrées où il se propage de plus en plus et où il donne le plus souvent des vins anormaux et d'en proposer le remplacement par des cépages bien connus et bien mieux qualifiés que lui pour produire du bon vin.

Et dire que pendant que l'on élabore de tels projets de loi, il n'est venu à l'idée de personne, de se demander s'il existerait seulement une crise viticole, si simplement on appliquait effectivement les lois actuelles et anciennes qui interdisent la vente des mauvais vins.

Qu'a-t-on besoin de tant de lois nouvelles qui ne sont que du bluff et qui

n'auront d'autre résultat que de semer la discorde parmi les viticulteurs de régions différentes et de créer des précédents néfastes constituant des atteintes à la liberté de chacun et au droit de propriété ? Quant aux consommateurs, ils peuvent être tranquilles ; tout cela fera comme un vésicatoire sur une jambe de bois. Par ailleurs, qui va-t-on atteindre ? Vous l'avez bien dit, mon cher Directeur, « une infime quantité de viticulteurs récolte plus de 500 hectolitres. Les autres, la grande majorité, pourront continuer comme avant. Plus que jamais protégés, ils pourront récolter à l'hectare des quantités considérables et du vin de qualité médiocre.

Cette conception de la répression de la surproduction me paraît, dans l'esprit actuel de la viticulture, la dernière qui dût être envisagée.

Comment ne comprend-on pas que la viticulture qui devient tous les jours une industrie, ne saurait limiter sa production à 500 hectolitres ? C'est la négation de tout progrès et la suppression de tout machinisme de cave. Cependant les viticulteurs isolés ont fini par comprendre qu'ils avaient intérêt à fonder des coopératives. Certes nous encourageons encore les agriculteurs qui ne peuvent lutter contre la rareté de la main-d'œuvre et l'élévation des frais généraux de culture à s'unir pour faire grand et bien. Mais lorsque tous ces viticulteurs auront su se grouper, que deviendront toutes ces lois restrictives de production ?

Pour l'instant, il semble bien que nos viticulteurs méridionaux et nos parlementaires du groupe viticole aient perdu leur sang-froid, parce qu'il y a eu cette année-ci dans le Midi une surproduction exceptionnelle de mauvais vins. Il est vraiment triste de penser que l'idée ait pu germer d'obliger à distiller un dixième de leur récolte ceux là même qui ont produit d'excellents vins pour permettre la vente et l'écoulement de vins détestables et quelquefois mouillés.

En ce moment, je le constate, des vins médiocres sont achetés en raison de leur bon marché alors que si le service de la répression des fraudes faisait son devoir ces vins auraient disparu de sur le marché.

Il est vraiment surprenant que les laitiers à l'heure qu'il est ne soient pas tous en grève. On ne prend pas avec eux autant de ménagements. Lorsque un lait est reconnu mouillé ou écrêmé, le propriétaire de la vache est condamné à une amende, le livreur à la prison et le lait est saisi et répandu sur la chaussée.

Si tous les vins mouillés naturellement ou artificiellement avaient été traités de la même sorte, il est probable que nous ne serions pas encombrés comme nous le sommes aujourd'hui.

Que les viticulteurs réfléchissent à la situation qui leur est faite et qu'ils se convainquent bien de cette vérité que la crise sera beaucoup plus vite résolue par leur conscience et leur habileté professionnelle que par des lois votées dans le tumulte et le désarroi. Qu'ils sachent bien que ce n'est pas en mettant en vente des vins de médiocre qualité, même contingentés, qu'ils verront la consommation augmenter. Ils doivent s'efforcer de livrer des vins très agréables à boire et ils verront alors la bouteille se vider rapidement.

Je m'excuse, mon cher Directeur, de m'être laissé entraîner à tant de récriminations ; mais vous conviendrez qu'il est vraiment pénible d'avoir passé sa vie à indiquer les meilleures méthodes pour obtenir à la fois abondance et qualité de la production et de voir qu'on arrive à ce résultat immoral qu'une prime sera donnée à celui qui cultivera le plus mal tandis que l'Agriculteur de progrès sera puni.

Ne croyez-vous pas qu'il existerait des solutions plus simples, plus élégantes et plus efficaces qui résoudraient le problème actuel bien mieux que les solutions barbares qui nous sont proposées ? Pour ma part, je crois que la poursuite par un service implacable des fraudes de tous les vins mouillés ou anormaux, de tous les vins qui ne sont ni loyaux ni marchands et leur exclusion effective du marché, ainsi que les remèdes naturels que vous proposez dans votre chronique du 15 juin constitueraient des solutions beaucoup plus efficaces et qui auraient le mérite de ne pas inverser les rôles en faisant d'innocents des coupables et réciproquement.

P. S. — Depuis que ces lignes ont été écrites, la situation de la viticulture s'est modifiée. Le mildew qui avait fait, à ce moment, une apparition qui n'avait pas tout d'abord inquiété outre mesure les viticulteurs, s'est considérablement développé.

Il existe dans notre région et notamment dans la région de Longages, des vignes dont la grappe est déjà assez atteinte pour qu'on puisse considérer la récolte comme entièrement perdue. Il n'est pas certain qu'on arrive à sauver la récolte des vignes moins atteintes, même en les entourant des soins les plus vigilants. Il suffirait donc de réprimer sévèrement la fraude — ce que l'on ne fera peut-être pas assez énergiquement — pour assainir le marché.

Cela donnerait le temps à nos représentants au Parlement de percevoir l'injustice qui se prépare dans le projet de loi en étude, qui accorde à la région de monoculture du Midi viticole ou Bas-Languedoc la possibilité de pouvoir replanter tout son vignoble entièrement reconstitué à l'heure actuelle, même dans les plaines fertiles, alors que l'on sait que dans ces régions la totalité des terrains, même les plus fertiles, sont plantés en vignes jusque devant la porte même des habitations.

Le même projet peut, sans danger de porter atteinte aux mêmes intérêts particuliers, interdire les replantations avec des variétés à plus grand rendement, alors que le Midi possède avec son encépagement et notamment avec l'Aramon, les cépages les plus gros producteurs qui puissent exister.

G. Héron
Lauréat de la prime d'honneur
de la Haute-Garonne (1)

PRÉPARATION DU MATÉRIEL VINAIRE

Comme chaque année à pareille époque, nous croyons utile de rappeler à nos lecteurs que le moment est venu de passer l'inspection de leurs celliers.

Le mauvais état du matériel vinaire : cuves, foudres, fûts, pressoirs, est la cause la plus générale des altérations qui s'observent dans les vins provenant de belles vendanges. Il ne dépend que de la volonté des viticulteurs d'éviter la plupart des accidents qui en dérivent, en inspectant

(1) Il faudra supprimer les concours pour la prime d'honneur à moins de donner la prime au plus mauvais cultivateur (L. D.).

sérieusement ce matériel à la veille de leur récolte, et en assainissant tout ce qui laisse à désirer.

La vaisselle vinaire neuve réclame également certains soins de préparation, si l'on veut éviter qu'elle ne communique des goûts défectueux au premier vin qu'on y logera.

Affranchissement des cuves en maçonnerie. — Les cuves neuves en maçonnerie revêtues de ciment ne doivent jamais être utilisées même pour une cuvaison, sans affranchissement préalable.

Nous avons déjà eu l'occasion de dire, dans ce journal, que le ciment était d'autant moins attaqué par le moût ou le vin qu'il était plus *sec ;* et l'on devrait s'y prendre au moins trois ou quatre mois à l'avance pour faire cimenter ou recimenter les cuves à vendanges.

Mais quel que soit l'âge du ciment, il convient de le traiter de la même façon, pour éviter toute chance de mauvais goût ou d'altération du vin.

Nous considérons comme indispensable d'emplir les cuves d'eau pure, que l'on y laisse séjourner huit à dix jours. C'est en même temps une façon de s'assurer de leur étanchéité : pendant les premiers jours, les parois absorbent un peu d'eau, le niveau baisse quelque peu, mais ne tarde pas à rester fixe si la cuve ne présente aucune fissure.

Lorsque l'eau est rare, on remplace trop souvent son remplissage par des simples aspersions, plus au moins copieuses. C'est insuffiant, et le premier vin sortant des cuves ainsi traitées a presque toujours un goût de terre ou goût de ciment, dont on ne peut se débarrasser que par des moyens que la loi réprouve.

Le procédé le plus généralement adopté jusqu'ici pour affranchir les cuves est le suivant :

Les cuves une fois vidées, on les laisse sécher pendant quinze jours, puis on les badigeonne, à deux reprises et à 48 heures d'intervalle, avec une solution d'acide tartrique à 20 ou 25 p. 100 (2 kilos à 2 kil. 500 d'acide tartrique dans 10 litres d'eau). On rince ensuite à l'eau pure.

Mais ce procédé n'est pas parfait, ainsi que l'a fait observer M. Roos dans le *Progrès* du 14 juin 1925, et depuis quelques années on tend à remplacer l'acide tartrique par des silicates ou fluosilicates de potasse, de soude ou de magnésie.

Dans ses « *Principes généraux de construction* », M. Ringelmann a donné sur l'emploi du silicate de potasse, les indications suivantes :

« Badigeonner les parois des cuves, avec une solution chaude de silicate de potasse. Répéter trois fois cette opération, en laissant sécher chaque fois. Il se forme sur les parois des cuves une mince couche de silicate de chaux, inattaquable par les acides du vin.

« Les proportions de silicate de potasse et d'eau à employer pour les trois couches sont les suivantes, en supposant le silicate de potasse à 24 degrés Beaumé :

Couche	Silicate de potasse	Eau
1re	3 litres	7 litres
2me	4 —	6 —
3me	5 —	5 —

« Si le silicate de potasse était à 25 degrés Baumé, les doses devraient en être portées, pour obtenir la même concentration, à 3 lit. 3, — 4 lit. 4, — et 5 lit. 5 ».

Les *fluates* (ou fluosilicates) indiqués par M. Roos dans notre numéro du 12 juillet (1925) semblent devoir donner des résultats meilleurs encore que les silicates simples. Après séchage, laver à grande eau pour enlever toutes traces de fluor.

En tout cas, le procédé de silicatisation *est particulièrement recommandable lorsqu'il s'agit de loger des* **vins blancs** *qui, dans les cuves affranchies à l'acide tartrique,* **louchissent** *parfois et perdent ainsi de leur valeur.*

Si l'on voulait conserver dans des cuves de ciment des **vins blancs fins,** *il ne faudrait pas reculer, à notre avis, devant les frais d'un* **revêtement en verre.**

Il est toujours préférable de faire bouillir de la vendange, au moins une fois, dans les cuves neuves, avant d'y loger du vin. Si l'affranchissement n'a pas été *parfait,* le mal qui peut en résulter est moindre.

Lors du *premier remplissage* de la cuve, si l'affranchissement a été fait à l'acide tartrique, qu'il s'agisse de vendange ou de vin, il est prudent d'ajouter 25 ou 50 grammes d'acide tartrique par hectolitre de contenance, pour éviter la désacidification partielle du vin. Malgré les badigeonnages indiqués, en effet, les parois de ciment, qui sont loin d'être saturées, empruntent souvent un peu d'acide tartrique à la vendange.

Affranchissement des cuves en bois, foudres et fûts neufs. — Le moyen le plus rapide pour faire dégorger le bois est l'emploi de la vapeur. L'étuvage, à condition d'être assez prolongé, nettoie parfaitement le bois, et un simple rinçage à l'eau pure suffit ensuite pour mettre le récipient en état de recevoir de la vendange ou du vin.

Quand on ne possède pas d'étuveuse, on a parfois recours au procédé suivant : on introduit dans le foudre ou dans la cuve (fermée) 20 à 25 kilos de chaux grasse en pierres par 100 hectos de contenance ; on ferme la porte et l'on jette par la bonde, de 40 à 50 litres d'eau (2 litres d'eau pour un kilo de chaux). L'extinction de la chaux provoque la formation d'abondantes vapeurs qui réalisent un petit étuvage. Lorsque le foudre est refroidi, on y entre, on projette ce lait de chaux sur les parois ; puis on vide et on rince à grande eau. Cette méthode est évidemment moins parfaite que l'étuvage, et dans le cas où on l'emploirait, il serait prudent de faire cuver une fois de la vendange dans le foudre ou la cuve, avant d'y loger du vin.

Lorsqu'on a à sa disposition une source abondante, ou une rivière, on

peut très bien faire dégorger les foudres en les remplissant d'eau (additionnée d'un peu de carbonate de soude) A proximité des rivages, on utilise même souvent l'eau de mer pour cet usage. Après vidange, au bout de 6 ou 8 jours, on rince à l'eau claire, et le récipient est prêt.

Dans tous les cas, dès que les foudres ou futailles sont bien *égouttés*, il faut — si on ne doit pas les utiliser *de suite* — les mécher fortement, en y faisant brûler du soufre ordinaire ou des mèches soufrées, et renouveler cette opération au bout de trois ou quatre jours. L'oubli de cette opération pourrait provoquer la moisissure du récipient.

Examen et traitement des foudres et futailles usagés. — Les foudres en service se conservent sans altérations si l'on prend les quelques précautions nécessaires.

Dès qu'un foudre a été vidé, à quelque époque que ce soit, il faut le nettoyer avec soin avec la brosse ou le balai ; le laisser égoutter pendant 24 heures, et éponger alors la petite quantité de liquide qui s'est réunie dans le fond ; enfin, mécher fortement (1 kilogr. de soufre par 100 hectos de contenance), et renouveler l'opération tous les deux mois jusqu'aux prochaines vendanges.

Le même traitement s'applique aux petites futailles. Néanmoins, si celles-ci renferment de la lie, il convient de les rincer d'abord à l'eau pure, puis de les laisser égoutter avant de les mécher. Renouveler ce soufrage tous les deux mois, et même plus souvent si les futailles sont logées dans une cave humide, où elles sont exposées à la moisissure.

Dans le cas spécial de foudres n'ayant pas contenu du vin depuis plusieurs années, un bon étuvage paraît s'imposer d'abord pour les faire gonfler et aussi pour faire disparaître, dans la mesure du possible, le « goût de bois » qu'ont souvent contracté ces récipients. Éviter une longue cuvaison dans ces foudres et n'y loger du « vin fait » qu'après s'être assuré que tout goût de bois a disparu.

Traitement des foudres et fûts altérés. — Les pricipales altérations qui peuvent atteindre les foudres et les futailles sont la *piqûre*, le *moisi*, le *pourri* et les dépôts de bactéries de la *tourne*.

(1) Piqûre. — Lorsque la piqûre est légère, elle se confond parfois, au moment où l'on ouvre le foudre, avec l'odeur de l'acide sulfureux provenant de la combustion du soufre. Il est donc toujours prudent de venir « sentir » de nouveau les foudres 24 heures après qu'ils ont été ouverts.

En règle générale, et pour si peu que le foudre paraisse atteint d'une altération quelconque, il faut commencer par le *détartrer* : on enlève ainsi, avec le tartre, la plupart des microbes ou germes des maladies.

Cette opération faite, si la piqûre est très légère, il suffira de rafraîchir les parois du foudre avec un peu d'eau et de mécher très fortement, à deux ou trois reprises, à 48 heures d'intervalle.

Si la piqûre est sérieuse, laver tout d'abord copieusement avec une solution de carbonate de soude à 5 p. 100 ; rincer à l'eau pure ; après

égouttage et les parois du foudre étant encore humides, mécher à plusieurs reprises, comme dans le cas précédent.

(2) Moisi. — Lorsque la moisissure est légère, on s'en débarrasse assez aisément, de la façon suivante :

Après avoir détartré, on enduit les parois inférieures du foudre avec un lait de chaux un peu épais préparé avec de la chaux vive (chaux grasse en pierre de préférence). On laisse le foudre ouvert. Deux ou trois jours après on brosse ou on rince à grande eau pour enlever la chaux ; on laisse égoutter. Enfin, on mèche fortement, à plusieurs reprises.

Lorsque la moisissure est intense, il vaut mieux avoir recours au *permanganate de potasse*, comme dans le cas des fûts *pourris*.

(3) Pourri. — Ce sont surtout les petites futailles qui sont parfois atteintes de pourriture, lorsqu'elles ont séjourné vides dans les caves humides des consommateurs, qui généralement, n'en prenaient aucun soin. Elles reviennent à la propriété dans un état lamentable, et les procédés ordinaires de désinfection ne sont pas assez énergiques pour les affranchir réellement de tout mauvais goût.

Le permanganate de potasse détruit, en les oxydant, tous les produits mal odorants. Son emploi constitue un procédé très efficace, tant que, bien entendu, la pourriture n'a pas pénétré trop profondément dans le bois.

Pour traiter dans les meilleures conditions possibles une futaille de 225 litres, on la remplira d'eau et on y introduira ensuite 25 grammes de permanganate (en cristaux). On secouera la pièce pour faire fondre le permanganate, et on laissera les choses en état, en roulant une pièce à plusieurs reprises pendant 3 ou 4 jours. Après quoi, on videra la pièce, on rincera et on *sentira*. S'il persiste un peu d'odeur, on renouvellera l'opération avec 10 ou 15 grammes de permanganate. Après rinçage copieux à l'eau, pour enlever toute trace de manganèse, on laissera égoutter et on mèchera fortement.

Le même procédé s'applique aux foudres, en réduisant la dose de permanganate à 2 kilogr. pour 100 hectolitres de contenance.

Mais, pas plus pour les goûts de moisi que pour le pourri, on ne peut répondre absolument du succès des traitements. Il faut être très prudent dans l'emploi des fûts ayant subi ces altérations.

(4) Tourne. — Les microbes de la tourne (et d'autres maladies bactériennes) se conservent très bien d'une année à l'autre, et, si l'on ne prend pas soin de les détruire, ils peuvent contaminer plusieurs récoltes successives.

On peut admettre que les soufrages très énergiques, pratiqués après le détartrage, et alternés avec des lavages copieux à la brosse suffiraient à détruire tous ces microbes, et, à la rigueur, il n'y aura pas grand danger à s'en tenir là.

Mais, et surtout lorsque les maladies ont atteint gravement les vins de

la précédente récolte, il est plus prudent de mettre à profit les propriétés énergiques du permanganate de potasse.

S'il s'agit de futailles, on agira comme il a été indiqué pour le traitement de fûts pourris. S'il s'agit de foudres, le remplissage ne paraît pas ici indispensable. On fera une solution de 1 kilo de permanganate dans 100 litres d'eau (quantité pour un foudre de 100 hectolitres) et à l'aide de la pompe on lavera assidûment, *à la lance*, toutes les parties du foudre, comme dans tous les cas précédents.

Ne pas oublier que le permanganate brûle les habits et la peau ; il convient donc de faire prendre, par les ouvriers chargés du travail, les précautions nécessaires (lunettes pour préserver les yeux).

— Rappelons enfin que quand on *abreuve* les foudres et les futailles pour les faire gonfler et les rendre étanches, il faut veiller à ce que l'eau ne s'y corrompe pas et ne prenne pas ce goût de *croupi* qui pénètre dans le bois et passe ensuite dans le vin.

On s'en préserve aisément en tenant tous ces récipients fermés et *bien méchés au soufre* pendant tout le temps qu'on les imbibe.

On peut encore, pour les cuves ouvertes, employer le bisulfite de potasse à raison de 50 à 60 grammes par hectolitre d'eau.

Assainissement des locaux. — Il est important de passer en revue non seulement les ustensiles et matériel vinaire, mais aussi les locaux où s'effectue la vinification.

Après avoir débarrassé le cellier des objets qui l'encombrent, les murs seront assainis par un badigeonnage à la chaux complété par une pulvérisation au sulfate de cuivre, ou, plus simplement, par une pulvérisation de bouillie bordelaise. Le sol doit être tenu très sec et très propre. Une aspersion avec une solution de Chlorure de chaux à 1 o/o le débarrassera des moisissures. Au moment de faire le vin, on ne doit pas tolérer dans la cave et ses dépendances la présence d'objets moisis.

X.

EN BASSE-BOURGOGNE

le 20 Juillet.

La séance continue. Moins orageuse mais aussi humide. Les jours ensoleillés sont l'exception. La fenaison est devenue une opération compliquée. L'herbe est couchée sur terre et certaines prairies ne seront récoltées qu'après la moisson. On a rentré une partie des premières coupes de luzerne à l'état de foin noir ou bien on a brûlé sur place ou transformé en fumier. Les secondes coupes offrent de magnifiques espoirs. Pourra-t-on les faner ?

Evidemment il y a le sel, il y a l'ensilage en meules. Mais tout cela fonctionne bien avec l'eau de végétation. Quid avec l'eau de pluie est un com-

mencement de putréfaction ? Eh puis le poids à manipuler en fourrage demi-fané est double ou triple de celui du foin sec. Grâce aux faneuses mécaniques, on arrive à secouer rapidement les graminées, de sorte que la question de non-fanage ne se pose guère que pour les prairies de légumineuses, ce qui restreint le problème que nous ne pouvons du reste solutionner ici.

La moisson est en retard de huit à dix jours. Elle ne fait que commencer sur les graviers secs à basse altitude. Là seulement se dressent des épis dorés. Ce sont les terres maigres qui auront les blés les plus sains.

Les autres sont souvent couchés, la rouille noire les atteint. Dans les meilleures terres, les vesces grimpent par dessus.

Quant à la vigne, elle est attaquée par le mildiou. Mais les feuilles sont si nombreuses qu'il en restera assez pour nourrir la plante. Les raisins ont été éclaircis par le mildiou de la grappe. Espérons que ce « ciselage » évitera la pourriture à la vendange.

Le Noah est beau à côté des bons cépages atteints.

PIERRE LARUE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le concours annuel du Comice aura lieu cette année à Fleurie, canton de Beaujeu, le dimanche 17 août, il s'annonce très important.

Plus de 4.000 francs de primes et médailles seront distribuées.

Les concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave.

Les animaux domestiques et basse-cour.

Les produits agricoles et viticoles.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Beaujeu et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons.

Culture fruitière, reboisement, apiculture, laiteries rurales.

Primes aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons.

Familles agricoles, mutualité agricole.

Enseignement agricole.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le 10 août 1930, dernier délai, à M. Vermorel, président du Comice agricole et viticole à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune (Côte-d'Or). — Les examens d'admissions et le Concours pour les bourses de l'Etat, du département de la Côte-d'Or et de la ville de Beaune, auront lieu le lundi 15 septembre prochain à l'Ecole de viticulture et d'agriculture de Beaune.

Les candidats doivent avoir 13 ans au moins. Durée des études 2 ans. Régime internat.

Le programme des études comporte l'enseignement général comme dans les collèges et un enseignement professionnel viticole et agricole très développé.

L'Ecole prépare directement aux Ecoles nationales d'agriculture.

Demander le programme détaillé et tous renseignements au Directeur de l'Ecole, à Beaune.

Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Hyères (Var). — L'examen d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture et d'horticulture d'Hyères (Var), auront lieu au siège de l'établissement le lundi 22 septembre 1930.

L'âge d'admission va de 14 à 18 ans, mais des dispenses peuvent être accordées. L'école, qui appartient à l'Etat, est située dans une région idéale, tant au point de vue, variété des cultures que climat. L'Etat, le département du Var, accordent des bourses ou fractions de bourses. Des bourses spéciales sont réservées aux pupilles de la nation.

Les dossiers des candidats doivent parvenir, avant le 15 septembre, au directeur de l'école qui envoie gratuitement le programme sur demande.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Chamonix est un centre d'excursions en cars P.-L.-M.

Chaque jour, partent de Chamonix, les autocars P.-L.-M. qui font le « Tour du Mont Blanc » en deux étapes d'une journée chacune

La première étape comporte, au-delà de Combloux, la traversée des gorges de l'Arly et du col du Petit-St-Bernard : déjeuner à Brides-les-Bains en Tarentaise ; dîner et coucher à Courmayeur.

Le lendemain, les cars s'acheminent à travers la vallée d'Aoste, vers le col du Grand-St-Bernard, où a lieu le déjeuner. Par Martigny et les lacets de la Forclaz, on atteint, dans l'après-midi, le gouffre de la Tête Noire, puis Vallorcine, Argentière et enfin Chamonix.

De Chamonix, on peut également effectuer les circuits suivants :

En une journée : Sixt et le Fer à Cheval ; le Grand-St-Bernard ; le Valais ; Annecy ; Evian.

En une demi-journée : le col des Montets-le Châtelard ; Notre-Dame de la Gorge ; les gorges de la Diosaz ; Montroc et le glacier du Tour ; le lac Vert, le Glacier des Bossons.

Ces services fonctionnent de juillet à septembre.

Pour connaître les jours de fonctionnement, s'adresser au Pavillon P.-L.-M. des Autocars, avenue de la Gare, à Chamonix.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros sont toujours plutôt difficiles à traiter à cause de la résistance de la propriété ; celles qui se traitent consistent plutôt en des reventes. On a payé ces jours derniers, des vins rouges du Midi 9° de 130 à 135 fr., des 10° de 140 à 145 fr. En vins d'Algérie, des 11° ont vu les prix de 155 fr., des 12° ceux de 165 fr. Du côté des vins blancs, des qualités ordinaires 9° ont été offertes de 140 à 145 fr., en vins blancs moelleux 9° on aurait payé

de 160 à 165 ; des Algérie blancs 11° auraient pu être obtenus de 155 à 160 fr. Tous ces taux suivant qualités, et pour l'hecto nu sur gares ou quais de Paris.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 14 juillet	Cours du 21 juillet
—	—	—	—
8°.....			
8 à 9°.....	115	En raison	Aramon «
9 à 10°.....	à	des fêtes	Montagne 12,50 à 13,50
11°.....	130	pas de marché	Costières »
11 à			
Rosé, Paillet, gris....	120 à 130		
Blanc Bourret.....		11,00	

Vins à distiller : 8,50 à 9,»».

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 15 juillet	Cours du 22 juillet
—	—	—	—
8°.....	112		
9°.....	à		8° à 9° 105 à 125
10°.....	150	100 à 120	9 à 9°5 115 à 130
11°.....			9°5 à 11° 130 à 150
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vin rouge : de 13 à 13 fr. 50, suivant qualité.

Les Pyrénées-Orientales et autres régions indemnes jusqu'à ce jour, sont atteints à leur tour du mildiou de la grappe.

Alcools. — Des offres fermes pour la campagne prochaine ont atteint 1.075 fr. pour les trois-six bon goût.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, à Montpellier, nous signale les ventes suivantes qui ont été effectuées durant la semaine écoulée :

Fons : 300 hectos, vin rouge, 9,5, à 120 fr. l'hecto ; 80 hectos, vin rouge, 9,5, à 125 fr. l'hecto ; 120 hectos, vin rouge, 9,5 à 130 fr. l'hecto. — Aspiran : 600 hectos, vin rouge, 10 degrés, à 120 fr. l'hecto. — Canet : 2.000 hectos, vin rouge, à 140 fr. — Vendémian : 320 hectos, vin rouge, 9 degrés, à 140 fr. — Aniane : 175 hectos, vin rouge, 10,5, à 140 fr. l'hecto ; 1.000 hectos, vin rouge, 10,5, à 150 fr. l'hecto.

Béziers — (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 11 juillet	Cours du 18 juillet
—	—	—	—
8°.....	13,00 à 14,00		
9°.....		11,00 à 13,00	12,00 à 13,50
10°.....	le degré		
11°.....			le degré
Vins rosés 8°.....	13 à 14,50	11,00 à 12,00	
Vins blancs.....		10,50 à 11,50	

Les affaires se traitent à 13 fr. 50 et 14 fr. le degré. Les offres sur souches se font couramment à 14 fr. le degré, retiraison sous quelques mois après les vendanges.

Chambre d'agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 11 fr. 50 à 13 fr. le degré.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 20 juillet 1930 : Vins rouges, de 12,00 à 13 fr. 50 le degré.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 12 au 19 juillet 1930 :

Récolte 1929. — Vins rouges, 12,00 à 13,50 le degré ; bourrets et picpouls, «,« à «« fr. ; clairettes, à «» fr. ; rosés, 12,00 à 13,00

Carcassonne.— Semaine du 13 au 19 juillet 1930 :

Vins rouges, 11,50 à 12,00 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale de l'Aude. — Commission des cours. — Observations : le désastre s'accentue, la production refuse de vendre.

Chambre Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 10 au 16 juillet :

Vins du Narbonnais, de 11,50 à 12,75 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

Narbonne. — Nous apprenons que les deux caves de M. Keim, à Narbonne et à Carcassonne, soit environ 5.000 hectos, ont été vendues ce matin 16 juillet courant, 9 degrés, à 113 fr. enlèvement rapide.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 11 fr. 50 à 12 fr. 50

Corbières, de 11 à 13 degrés, de 11 fr. 50 à 12 fr. 50

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 12 juillet	Cours du 19 juillet
8°.....		»	
9°.....	110	10,00	11,00
10°.....	à	8 à 11° à	8 à 11° à
11°.....	130	11,50	12,50
12 à 13°.....			
14°.....			

Perpignan. — Cours des vins du 19 juillet : Communiqué de la Chambre d'Agriculture : Vins rouges, en raison des dégâts résultant des maladies qui s'accentuent au vignoble la propriété résiste aux offres en hausse qui lui sont faites par le commerce.

Alcools : Pas de vente signalée.

Gironde. — **Bordeaux**, 11 juillet. — Depuis, de nouvelles attaques de mildiou se sont déclanchées dans le vignoble girondin et les ravages causés sont très importants. Des achats considérables ont été effectués depuis quinze jours un peu dans toutes les régions sur les vins courants blancs et rouges de 1929. Les prix sont en forte hausse et on cote les vins ordinaires rouges de 1.400 à 1.600 francs le tonneau nu et les vins blancs de 1.300 à 1.500 francs.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 16 juillet 1930. — Région, rouge 9 à 10· 11 à 13,50; blanc, 11,50 à 12,50; rosé, 11 à 12,50 l'hecto-degré, suivant qualité.

Aix-en-Provence. — Après une période de mauvais temps pour le vignoble, le temps s'est remis au beau. Dans les vignobles d'Aix, le vignoble a

souffert de l'attaque du mildiou. Dans certains endroits nous aurons la moitié de la récolte.

En nouveaux, pas de vendeurs en ce moment; en vieux il ne reste pas grand chose. Il faut payer entre 12 et 13 francs le degré selon la qualité.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Puget-Ville, 400 hl. rouge, 11°5, 150 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Senas, 680 hl. rouge, 9°5, 125 fr.; Saint-Andiol, 850 hl. rouge, 9°, 120 francs; Velaux-Coudoux, 500 hl. rouge, 11°, 154 francs; 100 hl. rouge, 10°7, 149 fr. 80.

LOT-ET-GARONNE. — **Marmande**, le 12 juillet. — Les attaques du mildiou et de la cochylis dont on entend parler dans notre région, ont amené la hausse des prix. Les propriétaires réclament actuellement de 23 à 24 fr. pour le degré-barrique, alors que le commerce ne veut pas dépasser 20 fr. Il en résulte qu'il ne se traite pas d'affaires.

GERS. — **Fleurance**, le 12 juillet. — Les prix des vins sont en hausse dans notre région; on paie les rouges de 22 à 25 fr. le degré-barrique, les blancs de 17 à 19 fr.

ALGÉRIE — **Alger** — Du 12 juillet 1930.

Vin rouge, 1er choix, 10,50 à 11 ; 2e choix, 10,50 à 11 ; 3e choix, 10,50 à 11,00 le degré.

Oran. — Du 12 juillet 1930 :

Vin rouge : 9,0 à 10 fr. 00.

TARTRES

Marché de Béziers du 18 juillet 1930

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ...	5 fr. 80 à 6,00 le degré casser
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	4 fr. 00 à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 50 à »,«« —
— — au-dessus.	» fr »» à 4 fr. 75 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 00 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance indécise. Impressionnés par le mildew, les vendeurs comptent dans le marasme sans précédent de l'industrie tartrique.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 22 juillet 1930.

	courant	août	septembre-octobre
Blé.....	160 P.	160 P.	160 P.
Seigle.....	.....	.....	.....
Avoine noire	.....	.....	.....
Avoine	72-71,25 P.	74 P.	79 P.

New York. — 18 juillet 1930 :

	Prix par bush en d. cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.	138 3/4	122.34	113 32	— 0.61
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	.... ./.	.....	.....	....
Décembre.....	138 3/4	98.85	181.32	— 0.60
Maïs disp.....	118 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/» c le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum «« »/» cents («« fr. »»).

Alger. — 12 juillet 1930

Blé tendre colon 1er choix. 132 à 133 fr.
Blé tendre colon 2e choix. 131 à 132 fr
Blé dur colon. 152 à 153 fr
Orge colon, 56 à 57 fr.
Avoine d'Algérie, 56 à 57 fr

GRAINES FOURRAGÈRES

Béziers (Hérault). — Luzerne de pays, 450 francs ; de Provence, 500 fr. ; vesces d'hiver, 150 francs les 100 kilos.

Chartres (E.-et-L.). — Trèfle incarnat, 210 francs les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Trèfle incarnat, 190 à 210 francs les 100 kilos.

Lavaur (Tarn). — Luzerne de pays, 400 à 500 francs ; vesces de printemps, 130 à 135 francs les 100 kilos.

POMMES DE TERRE

Aubagne (B.-du-Rh.). — Marché très approvisionné. Les 100 kilos 65 à 68 francs.

FRUITS

Avignon (Vaucluse). — Abricots d'expédition, 300 à 400 fr. les 100 kilos de confiserie, 300 à 400 fraucs ; mûrs, 350 à 450 francs ; figues fraîches, 5 fr. la douzaine ; fraises, 500 à 600 francs les 100 kilos ; melons d'expédition, 80 à 100 francs la douzaine ; dito mûrs extra, 110 à 140 francs ; dito moyens, 60 à 100 francs ; pêches premier choix, 800 à 1.100 francs les 100 kilos ; dito deuxième choix, 500 à 700 francs ; poires premier choix, 450 à 600 francs ; dito deuxième choix, 300 à 400 froncs ; prunes premier choix, 450 à 550 fr. ; dito deuxième choix, 300 à 400 francs.

Hyères (Var). — Pêches, 500 à 1.050 francs ; abricots, 500 à 700 francs ; poires, 275 à 400 francs les 100 kilos ; figues, 1 fr. 75 à 2 fr. 25 la douzaine.

TOURTEAUX

Marseille. — Marchandise vendue sans licence d'exportation, prise en vrac chez le livreur, paiement comptant. Consignation de douane et entrepôt.

Tourteaux d'arachide Coromandel ordinaire : juillet, 67 P. (70 V.) ; août, 68 A. (70.50 V.-68.50 A.) ; août-septembre, 68 A. (73 N.) ; 4 derniers, 73.50 P. (76 V.).

Tourteaux d'arachide rufisque courant : non cotés.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, ««« à »»» fr. ; sulfate cuivre neige, 295 à 305 fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 13 au samedi 19 juillet 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche	25.6	13.4	18.2	15.6	1.4	«
Lundi	22.0	14.3	26.9	15.6	»	»
Mardi	24.3	11.7	30.5	15.7	«	«
Mercredi	26 0	14.9	27.5	13.1	»	«
Jeudi	23.9	14.8	31.9	11.0	»	0.2
Vendredi	19.5	12.1	»	«	»	»
Samedi	21.0	12.0	»	»	1.4	»
Total					30.7	68.3
Angoulême						
Dimanche	20.0	16.8	23.0	13.8	4.7	»
Lundi	23.7	14.8	30.5	17.8	0.5	»
Mardi	23 9	14.7	36.5	17.1	«	»
Mercredi	23.7	14.9	36.8	»	«	«
Jeudi	26.8	13 2	36.5	11.4	»	0.2
Vendredi	22.2	14.0	«	»	»	»
Samedi	21.8	13.0	«	»	4.4	»
Total					112.4	
Clermont-Ferrand						
Dimanche	26.2	15.6	19.0	14.2	trac.	«
Lundi	25.0	12.5	26.2	12.3	2.1	»
Mardi	24.0	15.0	29.5	12.0	»	»
Mercredi	24.0	11.0	30.0	7.0	»	»
Jeudi	27.1	12.7	30.6	12.6	»	»
Vendredi	21.2	12.0	»	»	»	»
Samedi	21.3	10.6	«	»	5.1	»
Total					123.2	204.
Bordeaux						
Dimanche	20.4	15.7	19.7	16.5	0.4	»
Lundi	22.9	14.8	29.6	12.6	«	»
Mardi	24.8	15.0	33.1	12 8	«	«
Mercredi	25.3	11.9	33.4	9.5	«	»
Jeudi	27.6	12.8	34.7	9.8	«	»
Vendredi	22.4	12.9	«	»	»	»
Samedi	21.9	13.7	«	»	2.2	»
Total					90.4	171.5
Toulouse						
Dimanche	23.2	16.7	20.1	16.9	0.4	«
Lundi	23.3	15.3	31.2	17.7	»	»
Mardi	25.4	15.9	32.8	13.4	0.6	»
Mercredi	26.0	14.9	33.1	10.4	»	»
Jeudi	28.1	13.6	28.2	10.4	»	»
Vendredi	26.3	17.5	»	«	»	»
Samedi	21.9	13.9	»	»	»	»
Total					25.3	189.4
Perpignan						
Dimanche	27.7	21.6	23.8	19.6	»	»
Lundi	26.2	19 0	25.0	23.6	»	«
Mardi	28.5	20.4	30.1	14.9	»	2.0
Mercredi	28.9	16.8	36.3	19.5	»	»
Jeudi	31.5	21.3	29.5	14.2	«	»
Vendredi	29.0	22.1	»	»	»	«
Samedi	25.2	17.8	»	»	»	»
Total					36.2	82.4

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	27.4	16.3	29.2	11.3	19.1	»
Lundi	22.2	12.9	29 3	14.0	«	«
Mardi	23.0	9.1	31.8	13.1	»	«
Mercredi	24 5	13.6	25.0	6.2	»	»
Jeudi	21.6	15.6	18.0	10.3	6.0	«
Vendredi	18.0	12.0	»	»	5.7	»
Samedi	15.0	10.0	»	»	9.7	«
Total					79.6	62.4
Dijon						
Dimanche	25.0	17.0	28.5	16.1	0.9	«
Lundi	25.5	15.3	30.0	19.6	»	»
Mardi	23.4	14.1	29.5	16.8	«	«
Mercredi	24.1	16.0	26.1	10.0	»	«
Jeudi	23.3	15.7	20.0	11.8	10.9	1.0
Vendredi	18.0	13.0	»	»	18.8	»
Samedi	18.9	8.4	«	»	1.7	«
Total					121.4	28.1
Lyon						
Dimanche	24.3	17.3	28.2	15.9	33.1	»
Lundi	24.8	13.3	28.4	15.8	«	»
Mardi	23.8	15.4	27.5	13.3	»	«
Mercredi	23.0	13.5	23.5	8 0	»	»
Jeudi	25.8	14 4	18.6	10.7	3.1	1.4
Vendredi	20.5	11.4	»	»	0.8	»
Samedi	19.0	9.5	»	»	trac.	»
Total					127.7	120.5
Marseille						
Dimanche	28.0	21.8	30.2	16.4	trac.	«
Lundi	29.7	18.5	29.6	15.8	»	»
Mardi	28 8	17.7	27.9	12.9	1.0	«
Mercredi	30.5	15.6	26.9	10.6	»	«
Jeudi	30.2	15.2	25 0	15.0	»	»
Vendredi	28.2	18.4	»	»	»	»
Samedi	24.4	16.0	«	«	»	»
Total					8.5	80.6
Montpellier						
Dimanche	26.2	14.9	31.0	17.5	«	»
Lundi	27.0	15.0	32.0	16.5	0.3	«
Mardi	27.2	18.0	30.7	16.5	«	0.2
Mercredi	26.1	12.9	28.6	16.9	5.4	»
Jeudi	24.0	18.9	32.6	16.5	1.7	0.1
Vendredi	24.3	16.9	32.4	17.5	»	»
Samedi	26.2	15.9	31.6	17.1	»	«
Total					12.5	67.0
Alger						
Dimanche	28.5	14.6	27.0	17.6	«	«
Lundi	26.3	17.0	27.2	18.1	1.2	»
Mardi	25.7	14.0	26.6	17.3	6.7	»
Mercredi	26.7	16.3	26.6	18.2	»	«
Jeudi	27.9	17.2	27.1	17.1	«	»
Vendredi	28.7	20 2	27.6	13 9	«	»
Samedi	25 8	15.5	30.5	11.8	»	»
Total					8.3	104.9

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours